



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du **lundi 2 février** au **vendredi 6 février 2026**

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Soupe de légumes de saison	Feuilleté fromage	Salade verte	Velouté de légumes
Émincé de dinde	Quenelle des Gones à la sauce tomate	Sauce carbonara	Jambon blanc	Blanquette de poisson
Omelette et coulis de tomate	*	*	Sauce raclette	Blanquette de haricots blancs
Légumes tajine	Semoule	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Céréales gourmandes
Fromage blanc	Comté	Fromage de la fromagerie	LES ÉCHAPPÉES BELLES	Tomme de la fromagerie des Bornes
Compote aux fruits	Pommes de la région	Panna cotta	Crêpe au sucre	Fruits frais de saison Zéro Gaspiil'

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE



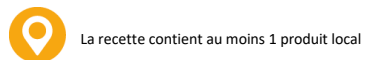
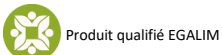
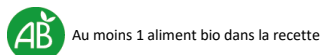
Déjeuners du **lundi 9 février** au **vendredi 13 février 2026**

*** Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves mimosa	Céleri vinaigrette	Salade de lentilles	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte
Gnocchetti à la sauce tomate	Filet de poisson ciboulette	Cordon bleu	Steack de veau haché	Petit salé
*	Quenelle à la tomate	Pané blé emmental/épinard	Falafels	Œufs brouillés
-	Purée de courge	Carottes braisées	Pommes de terre au four	Polenta
Emmental rapé	Fromage fondu	Fromages à la coupe	Yaourt	Camembert
Compote pomme et poire	Banane	Pêche au sirop	Eclair chocolat	Flan caramel

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition









RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du **lundi 16 février** au **vendredi 20 février 2026**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc émincé	Endives aux croutons 	Taboulé	Salade cœur de palmier et soja	Betteraves au maïs
Escalope de dinde viennoise	Filet de poisson meunière, citron	Diot au jus	Samoussa aux légumes	Œuf à la florentine 
Coudes rayés	Chou fleur béchamel	Poêlée de légumes	Riz aux petits légumes	Épinards
				
Fromage râpé 	Yaourt nature sucré	Reblochon	Fromage fondu	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Liégeois chocolat	Beignet	Fruits de saison	Brownie	Salade de fruits Zéro Gaspil'
				Fromage blanc crème de marron

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du **lundi 23 février** au **vendredi 27 février 2026**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots blancs au cumin	Quiche lorraine	Céleri vinaigrette	Jambon blanc, cornichon	Salade "Zéro Gaspi"
Quennelle, son bouillon de légumes crémé	Boulettes de bœuf	Filet de poisson sauce citron	Curry de poulet	Filet de poisson pané
*	Kefta végété	Œufs brouillés	Curry de pois chiche	Nuggets de blé
Chou fleur poêlé	Haricots verts sautés à l'ail	Brocolis sautés	Riz	Pommes vapeur beurre et persil
Yaourt Bio	Emmental	Fromage des bornes	*	Vache qui rit Bio
Salade d'agrumes	Mousse au chocolat	Beignet abricot	Smoothie mangue et coco	Compote sans sucre ajouté

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

